

給食だより



令和 3 年 4 月 19 日
茨城県立勝田中等教育学校

ご入学おめでとうございます。新しい学校、新しい学年を迎え、希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるため、安全でおいしい給食を提供していきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

4 月の給食目標



給食の準備や片付けをきちんとしてよう

- 給食当番は、帽子や三角巾、エプロン、マスクなどを着用した、配膳にふさわしい身支度で準備にとりかかりましょう。
- 手を石けん液でよく洗いましょう。
- 給食は、衛生に気をつけて運ぶことも大切です。食器や食缶、パン箱などを床に直接置かないようにしましょう。
- 後片付けも決まりを守って行い、食器だけでなく、ゴミの始末もしましょう。



給食について

<給食でとれる栄養素>

給食は、文部科学省で決められた基準にそって献立を作成しており、1日に必要な栄養素の約1/3がとれます。給食だけで栄養バランスをとることはできないので、朝ご飯・夜ご飯もしっかり食べることが大切です。

<どんな献立が出るの？>

各地域の郷土食や、世界のメニュー、旬の食材、行事食を取り入れています。

<給食費>

月4800円になります。

今月の献立メモ

香川県「しっぽくうどん」 (提供日4月16日)

「しっぽく」とは聞きなれない言葉ですが、漢字で「卓袱」と書きます。「袱」はふろしきと読むことから、「テーブルのふろしき」が「大皿」となり、「大皿にのせた料理」をしっぽくというようになったそうです。

しっぽくうどんとは、大皿に盛り付けたうどんのことで、香川県では、冬によく食べる郷土料理です。

世界のメニュー「アルゼンチン」 (提供日4月23日)

サッカーで有名なアルゼンチンはアルゼンチン共和国と言い、南アメリカの南部に位置します。

チョリパンはパンにチョリソー（ソーセージ）をはさんだアルゼンチンで人気のある食べ物です。パンにチョリソーをはさんで食べてみてください。

ロクロはとうもろこし入りのシチューのようなスープです。